

TURRÓN DE NATA Y NUECES

TURRÓN DE NATA Y NUECES



Cuando llegan las fechas navideñas una de las primeras cosas que nos vienen a la cabeza siempre son las comidas y cenas típicas de la época. Muchos comenzamos el mes de diciembre con un run run en la cabeza, una serie de preguntas al aire que esperamos que sean respondidas por una inspiración divina, tales como... ¿Qué haré de cenar este año en nochebuena ahora que me he ofrecido a hacer el banquete en mi casa? o tal vez... ¿Con que puedo colaborar en nochevieja si me toca a mi llevar el postre y sería muy chic hacer algo casero? O quizás... ¿De que relleno el roscón este día de reyes para sorprender a mis hijos? ¿y el día de Navidad, cuando todos estamos ya fartucos de tanta comida, con que postre ligero puedo acompañar el festín a medio día? Estas y muchas mas dudas asaltan nuestro cerebro ya al comienzo de las festividades. Pues bien, vayamos por partes...

De momento hoy os traigo uno de los postres que mas se suelen poner después de estas comidas tan copiosas, y el cual abarca una amplia gama de alternativas, nuestro gran amigo «el turrón´´. Ideal para acompañar el cafetito e ir picando junto con las peladillas, las almendras, los polvorones, etc...

En este post me he decantado por el turrón de nata y nueces porque tengo nueces caseras y así poco a poco les voy dando salida. Es uno de los turrones más recurrentes junto con el de yema (mas adelante os pondré también recetilla), o el de chocolate. No puede faltar en casa en estas navidades. Os voy a contar la manera más sencilla de obtenerlo con apenas cuatro ingredientes y un proceso de elaboración muy escueto. Ya no hay excusas para no intentarlo...

INGREDIENTES

(Para dos tabletas de turrón de nata y nueces)

- 200 g de almendra molida cruda (para la thermomix puede estar entera).
- 180 g de azúcar glass (en la thermo podemos usar la normal y reducirla).
- 120 g de nueces.
- 150 g de nata líquida para montar (recomiendo marca Pascual).

DE FORMA TRADICIONAL

Elaborar el turrón de nata y nueces es muy sencillo, una vez que ponemos la mezcla sobre los moldes con dejarlos dos días a secar con peso encima es suficiente, luego ya podemos desmoldarlos y conservarlos en papel film dentro de algún envase cerrado. Si no tenéis moldes podéis recortar los cartones de leche con la misma forma por el lado que mejor os favorezca y si os apetece comprarlos, aquí en Gijón tenemos una tienda de repostería donde los venden y disponen de venta online para enviar también. Tiene cosas muy chulas, aquí os dejo el enlace por si os apetece echarle un ojo: <http://www.elesconditedelola.com/>

ELABORACIÓN

1. Lo primero que hemos de tener son las nueces picadas para poder echarlas más adelante. Para ello las vamos a ir troceando como más nos guste, de manera que se puedan apreciar al partir el turrón.
2. Una vez que las tenemos partidas cogemos un cazo, introducimos dentro el azúcar glass y la nata y lo llevamos a fuego intermedio. Removemos cada poco hasta que veamos que la mezcla va espesando y reduzca su volumen inicial a la mitad.
3. Una vez reducida la mezcla retiramos el cazo del fuego e

introducimos la almendra molida y las nueces picadas dentro. Removemos todo hasta obtener una pasta que no se nos pegue demasiado a las manos.

4. Vertemos la pasta sobre los moldes y con las manos vamos haciendo presión para distribuirla bien por todos lados, sin que queden agujeros en el interior ni en los bordes, de manera que se vea todo uniforme.
5. Ponemos algo de peso encima de cada molde, por ejemplo un brick de leche lleno, y los dejamos reposar un día o dos. Pasado este tiempo los desmoldamos y los tenemos listos para degustar.

CON THERMOMIX

Con thermomix el proceso para obtener el turrón todavía es más sencillo. Podemos comprar la almendra cruda como mas nos apetezca, entera, laminada, rallada,,, el azúcar, como lo podemos reducir también, utilizaremos el normal. Los moldes, sino queremos comprarlos, podemos hacerlos de forma manual, recortando los envases de leche por el lado que mejor nos resulte y dándoles la misma forma.

ELABORACIÓN

1. Primeramente vamos a coger la almendra sino la tenemos molida para reducirla. La echamos en la thermo y programamos unos 25 segundos a velocidad progresiva 5-7-10 y la reservamos fuera en un bol.
2. Introducimos el azúcar y lo convertimos en glass otros 25 segundos a la misma velocidad progresiva. Añadimos la nata dentro y programamos 12 minutos en velocidad 3 y varoma.
3. Una vez transcurrido el tiempo agregamos la almendra molida y las nueces. Las nueces las introducimos partiéndolas sobre la marcha en dos o tres pedazos. Programamos unos 20 segundos en velocidad 3 para mezclar bien todo.
4. Con las manos vamos cogiendo la pasta que nos ha salido y distribuyéndola por los dos moldes , haciendo presión con los dedos por todos lados , para que queden rellenos de forma

uniforme, sin huecos en su interior.

5. Una vez rellenos los dejamos reposar un día o dos con algo de peso encima (por ejemplo un litro de leche lleno). Cuando los desmoldemos, veremos que salen fácilmente y en ese momento ya podremos decidir que destino darles, o bien los servimos en esos días o los conservamos envueltos en film transparente dentro de un envase cerrado.

<https://www.instagram.com/almudenaalvarezperez/>

<https://www.facebook.com/midulcepecado4/>